



Menu de La Schlitte

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 28/03 AU 30/03

ENTRÉE AU CHOIX

FOIE GRAS DE CANARD MAISON,
CHUTNEY DE RHUBARBE (SUPPL. 2€)

TARTARE DE CRABE, AVOCAT, FILET DE ROUGET
ET GAMBAS RÔTIE

PLAT AU CHOIX

FILET DE BŒUF FRANÇAIS AU PINOT NOIR

MÉDAILLON DE LOTTE DE PÊCHE BRETONNE (GUILVINEC),
COULIS DE HOMARD

DESSERT AU CHOIX

DÉGUSTATION DE FROMAGES

VACHERIN GLACÉ (FRAISE - YAOURT - VIOLETTE)

FRAISES MELBA

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 50.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



Menu Forestier

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 28/03 AU 30/03

ENTRÉE AU CHOIX

SALADE DE PISSENLIT D'ALSACE ET FRICASSÉE D'ESCARGOTS

RAVIOLES D'ASPERGES VERTES AUX MORILLES

PLAT AU CHOIX

ASPERGES AUX 3 JAMBONS (BLANC, FORÊT NOIRE ET ITALIEN)
ET AUX 3 SAUCES (VINAIGRETTE, MAYONNAISE, MAYONNAISE À
L'AIL DES OURS) (SUPPL. 3€)

FILET DE SANDRE AUX GRENOUILLES

DESSERT AU CHOIX

DÉGUSTATION DE FROMAGES

· TARTE À LA RHUBARBE MERINGUÉE ET SA GLACE

TRILOGIE DE MOUSSES AU CHOCOLAT (BLANC - LAIT - NOIR)

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 40.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE